


**FICHA TÉCNICA**

<b>peso neto (Kg)</b>	150
<b>ancho (mm)</b>	960
<b>profundidad (mm)</b>	1350
<b>altura (mm)</b>	520

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**HORNO PARA PIZZA A GAS, MODULAR, para 6 PIZZAS, Línea ECO GAS:**

- versión con **frente INOX** ,
- **Cámaras de cocción en acero aluminizado con TOP REFRACTARIO**, alto rendimiento,
- **Dimensiones CÁMARA 610x940x150h mm**,
- **Capacidad de carga por habitación: 6 PIZZAS diam.** Bandejas de **300 mm** o **2 de 600x400 mm**,
- **módulo de cocción que incluye campana** ,
- quemadores atmosféricos colocados debajo de la superficie refractaria,
- **suministro de gas con válvulas de seguridad** ;
- **aislamiento térmico**,
- escape de vapor en la parte posterior de la cámara,
- **temperatura máxima de cocción 420 °C** ,
- **regulación digital de la temperatura de la cámara de cocción**,
- **controles independientes** para cada habitación,
- **Quemadores de llama estabilizada con encendido automático** .
- **puerta con ventana de vidrio templado** ,
- puertas de entrada contrapesadas,
- **Lámparas halógenas de alta resistencia y capacidad lumínica**.

**Accesorios/Opciones:**

- **Soportes para horno con guías portabandejas** de acero pintado, disponibles **en alturas de 500 mm, 700 mm y 860 mm** .
- **Células de fermentación** para hornos monobloque, versión con frontal de acero inoxidable, calefacción eléctrica **con control termostático (temp. 0°/+90°C)** . disponible con **alturas de 500 mm y 700 mm** para adaptarse a módulos de 1 o 2 cámaras,
- **pies por celda leudante** ,
- **Kit de 4 ruedas** , 2 de ellas con freno.

**HECHO EN ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>ITF-EGB/I</b>	Horno de pizza MODULAR a gas, para 6 pizzas, versión con FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE, 610x940x150h mm CÁMARA con SUPERFICIE REFRACTARIA, potencia térmica 16300 Kcal/h, Peso 150 Kg, dimensiones exteriores 960x1350x520h mm	<b>€ 4.251,77</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

<b>ITF-PPD</b> 	<b>Pies para células leudantes.</b>	<b>€ 80,68</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
---	-------------------------------------	---

<b>ITF-K4RF</b> 	<b>Kit de 4 ruedas</b>	<b>€ 200,95</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
--	------------------------	--

<b>ITF-SEGB</b> 	<b>Soporte de acero pintado al horno</b>	<b>€ 423,50</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
---	--	--

<b>ITF-BGB/I</b> 	<b>Célula de fermentación con frente de acero inoxidable.</b>	<b>€ 1.552,56</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
---	---	--



**Modulo cottura camera**  
EGB/1 - dim.mm.610x940x150h



**Modulo cottura camera**  
EGB/1 - dim.mm.610x940x150h



**Supporto aperto per forno**  
SEGB - dim.mm.970x1040x860h



### ECO-GAS

Forno a gas modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria con camera di cottura in lamiera di acciaio alluminata. Piano cottura in refrattario. Sportello ad apertura controbilanciata. Scarico vapori.



ECO-GAS EGB

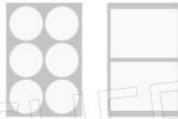
#### EFFICIENCY & TECHNOLOGY

- 420°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA
- ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
- BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA
- REGOLAZIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA DELLA CAMERA DI COTTURA



#### CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA LOADING CAPACITY PER DECK

**EGB I/R** DIMENSIONI INTERNE  
Internal dimensions  
A/H 15 x L/W 61 x P/D 94 cm  
6 Pizze Ø 30 cm  
2 Teglie 60x40 cm  
2 Baking pans 60x40 cm



#### DATI TECNICI TECHNICAL CHART



EcoGas EGB	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	KG	V/Ph/Hz	Kcal	Kcal/h	°C	60x40 cm
EGB I/R	15	61	94	47 + 5	96	135	150	230/1/50-60	16300	8500	0/450	2
RGB I/R				70	96	100	75	230/1/50-60			0/90	14
SEGB				86/70/50	97	104	26/22/16					14/12/6

R = Frontale rustico / Country Style Front I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front